

Domaine Thibert - Pouilly-Fuissé Vignes Blanches - 2018



Joyau du Domaine, cette parcelle historique située sur un des nouveaux Premiers Crus de Pouilly-Fuissé (officiellement classés avec le millésime 2020) abrite des vignes centenaires ! Quant aux plus récentes, elles ont été plantées en 1972... C'est peu de dire qu'avec un tel matériel végétal, Christophe Thibert élabore un véritable extrait de terroir, un diamant aux mille facettes, un vin d'une pureté étincelante.

Le terroir des Vignes Blanches domine le village de Fuissé. Parfaitement positionné à mi-coteau, il offre une pente régulière et assez prononcée (à plus de 20% tout de même), qui permet un bon drainage. Il bénéficie d'une exposition au Sud et au Sud-Est qui favorise elle aussi concentration et richesse aromatique du fruit. Les sols argileux s'appuient sur un socle de calcaires à chailles typique des hauts de Fuissé : l'idéal pour obtenir cet équilibre d'école entre une minéralité subtile et diaphane et une irrésistible densité fruitée en bouche.

Après un élevage de deux années, en cuves et en fûts, suivies d'une bonne année supplémentaire en bouteille, ce Pouilly-Fuissé Vignes Blanches brille aujourd'hui d'un éclat minéral incomparable. Dès le premier nez, incroyablement jeune, il nous élève dans une atmosphère lumineuse et aérienne où semblent scintiller les pointes de silex et de quartz autour des fruits blancs et des herbes fines. On pense également à un marbre d'une blancheur immaculée, mais aussi à des graviers mouillés par une pluie d'été. On aime les évocations gracieuses de petites fleurs blanches à peine ouvertes, d'herbes fines à la fraîcheur anisée, autour du cerfeuil et de l'aneth. D'un raffinement absolu, le nez laisse ensuite entrevoir une belle pureté du fruit, sur des notes subtiles de pomme Reinette et de pêche blanche, entrelacées avec de fins agrumes comme le citron vert et la clémentine.

Mais c'est en bouche que le fruit explose littéralement, plein de jus, d'énergie et de saveurs ! On se délecte de coulis de poires et de pêches, de kiwi, de mandarine et de pamplemousse. Autant de saveurs fruitées parsemées d'épices douces tout aussi gourmandes, autour de la noix de muscade, de la vanille, de la cannelle ou du curcuma. C'est un pur régal. Plus on avance vers la finale, plus le vin se tend et électrise les papilles. Jusqu'à cette finale d'une précision diabolique, tendue et incisive, qui fait pénétrer la roche au plus profond de nos sens.

Cette très grande bouteille nous invite à nous tourner vers les produits de la mer à la chair et aux saveurs délicates comme la langoustine, le turbot, le Saint-Pierre ou la barbu. Superbe.

Domaine Thibert - Pouilly-Fuissé Vignes Blanches - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Subtil, aérien : petites fleurs blanches à peine ouvertes, herbes fines à la fraîcheur anisée, autour du cerfeuil et de l'aneth, poussière de marbre, éclats de pierres, pomme Reinette, pêche blanche, citron vert, clémentine

Bouche : Le fruit explose, plein de jus, d'énergie et de saveurs sur le coulis de poires et de pêches, le kiwi, la mandarine et le pamplemousse. Des notes gourmandes d'épices douces entre noix de muscade, vanille et cannelle. Finale tendue, incisive

Accords mets-vins : Des produits de la mer à la chair délicate : langoustine, sole ou turbot. Au court-bouillon ou grillés aujourd'hui. Snackés ou rôtis demain.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques